

Existe "o espumante brasileiro"?

Jorge Tonietto

Dr. Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho em
Zoneamento Vitivinícola/Indicações Geográficas

Foi no segundo decênio do século passado que o Brasil iniciou a produção de espumantes. Naquela época, em um zum geográfico, Brasil referia-se à Região Sul do país, Estado do Rio Grande do Sul, região hoje conhecida como Serra Gaúcha, município de Garibaldi.

Neste quase um século produzindo espumantes, um conjunto de viticultores e vinícolas em alguns municípios da Serra Gaúcha foram se notabilizando por esta especialização produtiva. Isto se deu com o desenvolvimento de técnicas de produção de uvas e técnicas enológicas que geraram um saber-fazer local, explorando o potencial de adaptação de algumas variedades de uva nesta região específica. Especifica porque possui um clima vitícola que, seguidamente questionado quanto à sua aptidão vitícola, é um fator chave na adaptação e na qualidade das uvas obtidas para a elaboração do vinho-base que se destina à segunda fermentação para o espumante fino.

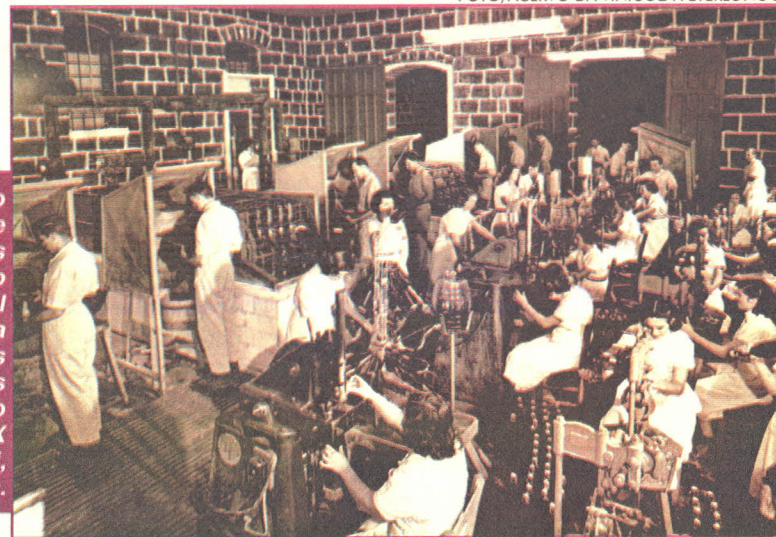
Poderíamos especificar que o espumante fino mais original da Serra Gaúcha é elaborado com base em três variedades. Uma delas é a Riesling Itália, muito original pela sua adaptação agrônômica à região, pelas

características sensoriais que confere aos produtos e, também, por ser pouco encontrada em regiões vitivinícolas dos tradicionais países produtores da Europa ocidental ou dos países do Novo Mundo vitivinícola. Poderíamos dizer mesmo que a Riesling Itália tem os elementos necessários para ser reconhecida como variedade emblemática da região em se falando de espumantes. Ou, se considerarmos o espumante fino como emblemático da região, ela estaria fortemente associada a esta distinção. Junto com ela, as clássicas Chardonnay e Pinot Noir compõem as principais variedades que expressam o espumante mais original obtido no clima e solo locais.

É de esta combinação de "clima x solo x variedades x saber-fazer local", que nasce a qualidade do espumante mais original da Serra Gaúcha que tem, ao longo do tempo, obtido crescente reputação no mercado nacional, como também reconhecimento de especialistas internacionais.

Nos tempos atuais, a região da Serra Gaúcha já elabora espumantes com outras variedades, com outros estilos. Também o produto moscatel espumante passou a ser produzido. Além disto, a vitivinicultura brasileira tem tido sua geografia vitivinícola ampliada nas últimas décadas. Hoje já são encontrados espumantes de qualidade elaborados em outras regiões e, portanto, em outros climas, em outros solos, com

A elaboração de espumantes pelo processo tradicional já era uma realidade nas primeiras décadas do século XX em Garibaldi, Serra Gaúcha.



FOTO/ACERVO DA VINÍCOLA PETERLONGO

outras variedades.

Se existe alguma coisa que está na raiz do entendimento da produção de vinhos no mundo é que, o renome dos produtos está ligado à origem específica dos mesmos, origem na qual o homem interage com a natureza. E é deste encontro - de naturezas culturais e de fatores naturais, que muitos vinhos notáveis, notabilizaram suas respectivas regiões. Tais vinhos são originais, portanto, por sua origem complexa. E isto, quando ocorre, não ocorre em um país inteiro, mas em uma região particular do mesmo.

Estas considerações são importantes para que se possa explicitar que existem sim espumantes brasileiros, os quais são elaborados com diferentes variedades, técnicas, em diferentes regiões. Cada um destes espumantes possui maior ou menor

identidade de características sensoriais, que são a expressão das tecnologias vitícolas e enológicas empregadas, como também dos respectivos contextos geográficos e culturais.

Pelo acima exposto, percebe-se que seria confuso utilizar a expressão "o espumante brasileiro", pois existem vários e não um somente. Existem sim "os espumantes brasileiros".

Mas certamente existe um espumante com características mais originais, mais tradicionais, na Serra Gaúcha, que já construiu uma história que se consolida de crescente reputação. Este espumante da Serra Gaúcha, pode ser caracterizado como um produto de terroir.

Terroir? Mas o que é terroir?

Terroir, caro leitor, é assunto para outro dia.